（希望小売価格は、2011年5月現在）

別売品

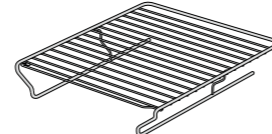
■ビタクラフトスーパー IHクリーナー＊（クリームタイプ）
こびりついた焦げ付きに付けて放置し、ふき取る
品番：AD-KZ062（2本セット）
希望小売価格：2,520円（税込）

■ニプロガラストップ専用クリーナー＊（クリームタイプ）
日常の油汚れや取りにくい汚れに付けて、こすり取る
品番：AD-KZ063（2本セット）
希望小売価格：1,680円（税込）

■防熱グリルドア
グリル庫内は見えません。
品番：KZ-GDB1-S
希望小売価格：7,875円（税込）

＊それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

■天ぷら鍋
品番：KZ-T3S
希望小売価格：2,310円（税込）

■受け皿
品番：AZC82-566
希望小売価格：1,260円（税込）

■焼き網（消耗部品）
品番：AZC83-566
希望小売価格：1,890円（税込）

■ドアパッキン（消耗部品）
品番：AZE99-833
希望小売価格：1,155円（税込）

■ドアパッキン下（消耗部品）
品番：AZK48-566
希望小売価格：525円（税込）

●別売品はお買い求め先にお問い合わせください。（2011年5月現在）
●「防熱グリルドア」はパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

CLUB Panasonic
http://club.panasonic.jp/mall/sense/
パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

特典1 お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
特典2 使い方など商品情報をスムーズに入手できる
特典3 エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC http://club.panasonic.jp/
携帯
※このサービスはWEB限定のサービスです。

●使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「350#」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）
■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**
Help desk for foreign residents in Japan **Tokyo** (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
•上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検 長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか
●焦げ臭いにおいがする
●触れるとビリビリ電気を感じる
●トッププレートにひび割れができた

ご使用中止
事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口に点検をご依頼ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック電工株式会社
製造元 パナソニック株式会社 キッチンアプライアンスビジネスユニット
〒651-2271 神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－A77
S0411Y0

Panasonic

取扱説明書

IH クッキングヒーター（家庭用）

<赤外線式換気連動対応>

ダブル（左右IH）オールメタル対応 Vタイプ
品番 KZ-LT75VC
KZ-LT75VS
KZ-LT60VS
シングル（右IH）オールメタル対応 Mタイプ
品番 KZ-LT75MS
KZ-LT60MS
鉄・ステンレス対応 TXタイプ
品番 KZ-LT75XS
KZ-LT60XS
鉄・ステンレス対応 Xタイプ
品番 KZ-L75XS
KZ-L60XS
＊光る天面ナビ・かんたん操作は搭載しておりません。

KZ-LT75VS設置例

基本の使い方

調理の準備、ポイント、メニュー例、火力や温度の目安は
「IH クッキングガイド」をご覧ください

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください（裏表紙ご参照）

保証書・設置説明書別添付

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
■**ご使用前に「安全上のご注意」（4～7ページ）を必ずお読みください。**
■保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
■電気工事店または施工主より設置説明書を受け取り、設置完了後の確認項目をご確認ください。

ZY02－A77

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

10ページ
アルミは？土鍋は？
この鍋、使えますか？
●お手持ちの鍋を確認するには…
●鍋を買うときは…

12
ハンバーグはどのメニューで焼いたらいい？
IH調理とメニューの使い分け。

13
ふきこぼれお知らせて、自動で止まるの？

38·28
レンジフードの風量が変わらない？

29
ECO NAVI
エコナビについて教えて。
●いつ働きますか？どんな効果がありますか？

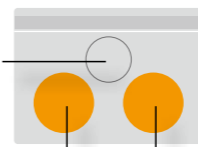
40·39
この表示ってなぁに？

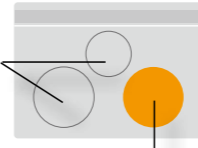
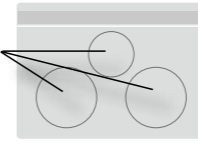
30
ずっとキレイに使いたい
毎日のお手入れ。
●トッププレートに汚れが焼き付いたら…

35
「ブーン」「ジー」「キーン」
鍋から音がする？

36
焼き物や揚げ物メニューで
温度がずれる？
●少し高めになる…。低く感じる…。

使える鍋は、機種によって異なります。

■ダブル(左右IH)オールメタル対応（Vタイプ）

鉄・ステンレス鍋に対応
すべての種類の金属鍋に対応＊

■シングル(右IH)オールメタル対応（Mタイプ）
鉄・ステンレス鍋に対応
すべての種類の金属鍋に対応＊

■鉄・ステンレス対応(TX·Xタイプ)
鉄・ステンレス鍋に対応

＊鍋底の形状・大きさによっては使えないものがあります。(使える・使えないの見分け方P.11)

IHのレシピ集や詳しい情報が見られます… http://sumai.panasonic.jp/ihcook/

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠注意 「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

⚠警告

火災、爆発、やけど、けが、感電などを防ぐために…

油は、炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります。特に、揚げ物・いため物などの調理中は、使い方を誤ると発火することがありますので、ご注意ください。

揚げ物をするときは

■そばを離れない

■メニューで揚げ物を選んで調理する（加熱・湯沸かしなどで調理しない）

■油の量と深さを守る

■鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

いため物・焼き物をするときは

■そばを離れない

■予熱の火力は「中」以下にし、加熱しすぎない

■鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く

■鍋底の温度を正しく検知するために、トッププレートや鍋・フライパンの内外面についた水をふき取って置く

（油温が上がりすぎて、発火の原因）

※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは

■加熱する前にかき混ぜる

● だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物

（水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因）

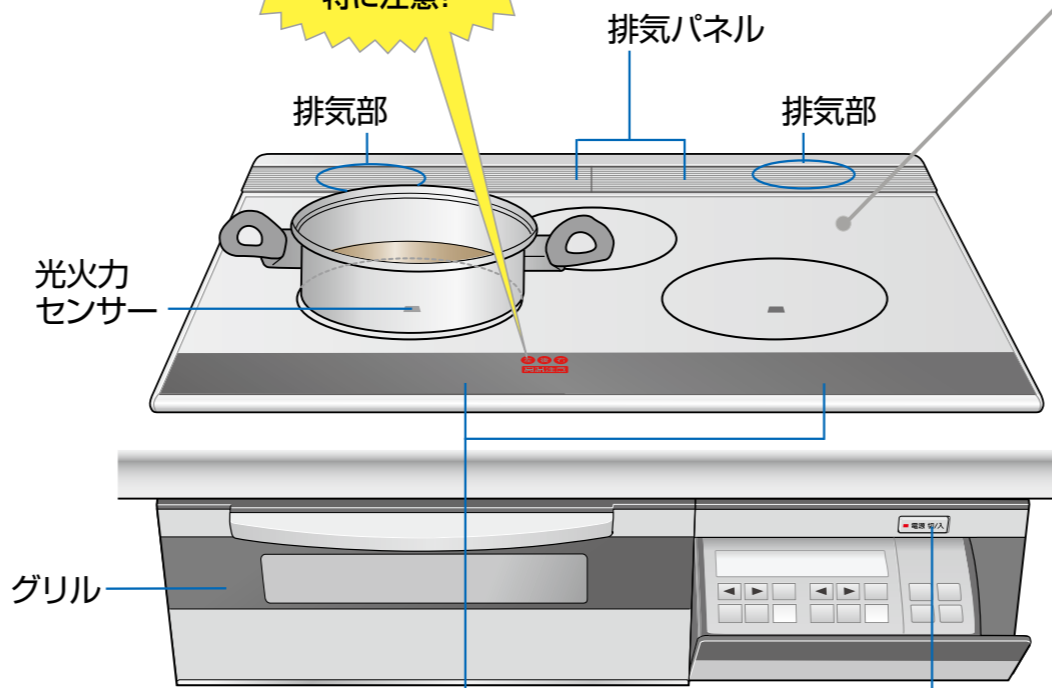
使用中や使用後しばらくは

■高温部に触れない

（やけどの原因）

● 排気パネルや、排気部など
● トッププレート
（特にアルミ鍋の場合は高温になります）
● グリル（扉・庫内など）
（特に乳幼児にはご注意ください）

➡電源スイッチを切り、各部が冷えてからお手入れしてください。吹きこぼれの手入れもご注意ください。

電源スイッチを入れると点灯 メニュー
<V・M・TXタイプのみ>

■本機の下に後方排気方式のビルトイン電気オーブンレンジを設置している場合

● IHクッキングヒーターを使っていなくてもオーブンレンジを使うと、排気部（左）が熱くなります。

■使用後は、必ず電源スイッチを切る

（火災の原因）

● 長期間使わないときはブレーカーも切る

トッププレート（ガラス製）には

■鍋以外の物を置かない

● カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど
（誤って加熱すると、爆発の原因）
● レトルトパック・アルミ箔鍋
内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔など
（破裂によるけが、加熱による発火の原因）
● 金属製スプーン・鍋のふた・扉・受け皿・排気パネルなど
（加熱によるやけどの原因）
● 市販の汚れ防止カバー*など
（温度調節機能が正しく働かず、油温が上がりすぎて、発火の原因）

■強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を加えない

（ひびが入ったり割れると、感電や過熱・異常動作の原因）

*鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの

次の点もご注意ください（火災・やけど・けが・感電の原因）

■可燃物をトッププレートに置いたり、近づけない

● ふきん・紙パック・食品トレイなど

■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない

■排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない

■分解・修理・改造をしない

➡修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

異常・故障時には

■直ちに使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを切る

（発煙・発火、感電のおそれ）

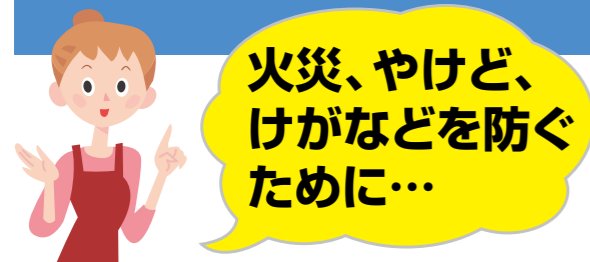
<異常・故障例>

● 焦げ臭いにおいがする　● 触れるとビリビリ電気を感じる
● トッププレートにヒビ割れができた

➡すぐに、お買い求め先または修理ご相談窓口へ点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

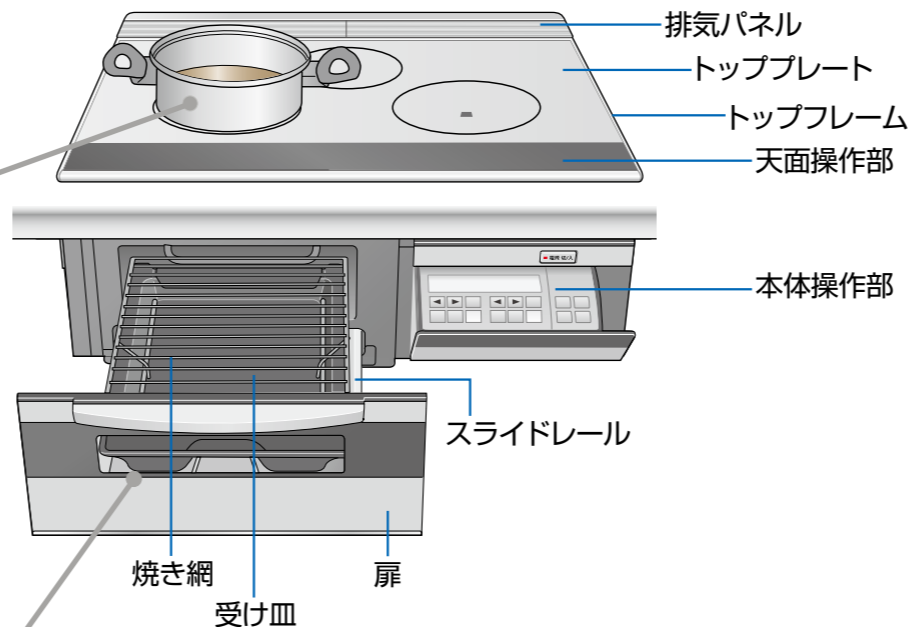
⚠注意

火災、やけど、けがなどを防ぐために…

揚げ物をするときは（発火・やけどに注意！）

■油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると、発火の原因）

■油の飛び散りに注意する
（やけどの原因）
➡油の飛び散りを少なくするには
（ＩＨクッキングガイド P.6）

■他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない
（温度調節機能が正しく働かず、発火の原因）

■顔を近づけない
（やけどの原因）

グリルを使うときは（発火に注意！）

■使用後や連続使用時は、受け皿・焼き網に残った調理物・脂分を取り除く
（発火の原因）

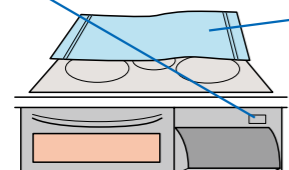
■グリル調理でアルミ箔を使う場合は焼き網より奥にはみ出さないように注意する
（庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火の原因）

■そばを離れたり、必要以上に加熱しない
（発火の原因）
➡焼け具合を見ながら時間を調節する。

■受け皿にアルミ箔やクッキングシートを敷いたり、グリル用敷石などを入れない
（発火・発煙の原因）

■万一、発火したら

❶電源スイッチを切る
❷排気パネル（排気口P.30～31）をぬれたタオルでふさぐ
（このとき、扉の周囲から煙が出ます）
❸ブレーカーを切る

●炎が消えるまで、扉を開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）
●扉（ガラス面）に、水をかけない（割れる原因）

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

■念のため医師とよくご相談ください
（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与える原因）

次の点もご注意ください

■空焼きしたり、加熱しすぎない
（調理物が燃えたり、鍋が破損する原因）

■鍋の下に紙・ふきんなどを敷かない
（鍋の熱で敷物が焦げる原因）

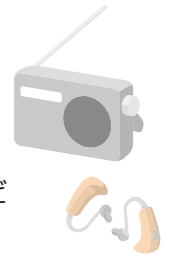
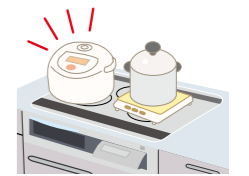
■調理以外に使わない
（過熱・異常動作による発火の原因）

■鍋を不安定な状態にしない
（落下して、けが・やけどの原因）

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

使用中は磁力線が出ます

■磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなる原因）
●ICカード・キャッシュカード類など
（記録が消えたり、壊れる原因）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器、卓上型のIH調理器など
（IHクッキングヒーターが故障する原因）

■排気パネルの上に物を置かない
●異常を検知して加熱が止まることがあります。
●グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなります。

■天面操作部に水などをかけない
（天面操作ボタンが誤動作する原因）

■本体操作部に煮汁などをこぼしたまま収納しない
（煮汁が固まると、操作部が開かなくなる原因）

■トッププレート、トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
（放置すると、変色の原因）

■キャビネット（本体下部）に調味料、食品などを置かない
（排熱による変質の原因）

「火力９」（3kW）は火力が強いため

■様子を見ながら火力調節する
（焦げ付き、吹きこぼれの原因）

グリルを使うとき

■調理後、扉を引き出したままにしない
（天面操作部が熱くなる原因）

■扉を勢いよく出し入れしない
（受け皿に水が入っていると、こぼれる原因）

■扉やスライドレールなどに過度な力を加えない
➡乳幼児がぶら下がったりしないようご注意を。

各部の名前

※P.8～9の写真はイメージのため、実際と多少異なります。

使える鍋は？ 確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するときは…

❶ 鍋を置く

❷ 電源を入れる

❸ メニュー で「加熱」を選び

❹ 切/スタート を押して、表示を見る

❺ 切/スタート で切る

鍋に 水を入れて 加熱してみる！

○ 使える鍋は **火力表示が点灯**

保温 1 2 3 4 5 弱 中 強

× 使えない鍋は **火力表示が点滅**

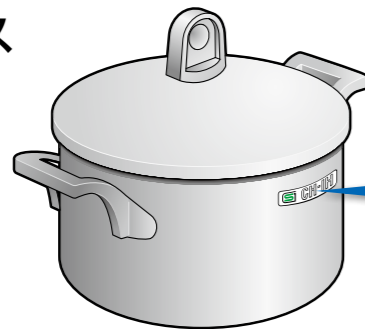
保温 1 2 3 4 5 弱 中 強

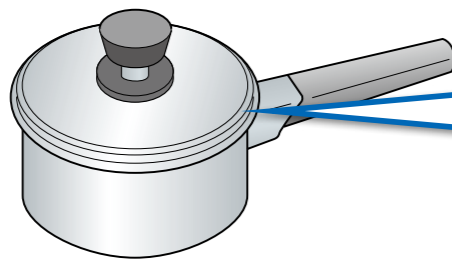
●シングル（右IH）オールメタルタイプでは、使える鍋が左右IHヒーターで異なりますので、両方のIHヒーターでご確認ください。

鍋を買うときは…

■ステンレス

マークを確認する！

CH·IH　I H

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。
（または、あっせん品をお勧めします）

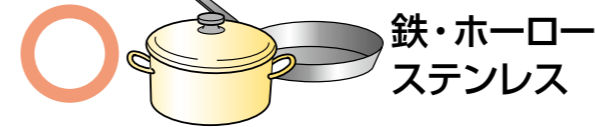
■アルミ <TX・Xタイプでは使えません>

形・大きさを確認する！

●底が平らで、反り、脚がないもの
●底径が15～26cmのもの
（フライパン・卵焼き器は、あっせん品をお勧めします）

●あっせん品は、お買い求め先にお問い合わせください。
●ステンレス、アルミ以外の鍋は、右ページの表でご確認ください。

使える・使えないの見分け方

使えます！　**使えません！**

材質

○ 鉄・ホーロー ステンレス

●ステンレス（特に多層鍋）は鍋によって火力が弱くなったり、加熱できないものがあります。
●ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。（溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

オールメタルIHでは使えます！

アルミ・銅 多層鍋

●アルミは、調理物を入れて700g以上の重さにする。（軽いと鍋が動くことがあります）
●フライパン・卵焼き器は、底の厚いアルミ鋳造品を使う。
●アルミ鍋では、いため物・空焼きを避ける。（鍋底が変形しやすくなります）

× 耐熱ガラス

土鍋

●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。（故障したり、火力が弱くなり調理できません）

鉄・ステンレスIHでは使えません！

アルミ・銅 多層鍋
（底は磁石が付かない非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの）

底の形

○ 平らで、トッププレートに密着する

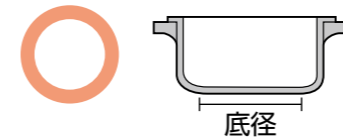
× 丸い

脚がある

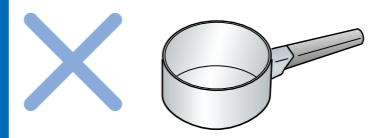
反りがある

●反りの目安として、鉄・ホーロー・ステンレスは約3mm、アルミ・銅は約2mm以上のものは使わない。（安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります）

大きさ（底径）

○ 底径

鉄・ホーロー・ステンレス	12～26cm（後ろIH：12～18cm）
アルミ・銅	15～26cm

●アルミフライパンのみ、口径24cm以上のものを選ぶ。 口径

×

鉄・ホーロー・ステンレス	12cm未満
アルミ・銅	15cm未満

●異常を検知して、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
●底面にホーロー加工した魚焼器は使えません。
（ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）
●**自動湯沸かし**:鍋の材質・反りの大きさ・底の厚さなどに条件があります。（自動湯沸かしに使えるやかん・鍋 P.22）
●**自動炊飯**:鍋の材質・大きさ・底の厚さなどに条件があります。（自動炊飯に使える鍋 P.23）
●**揚げ物**:鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。
➡ CH·IH 　I H マークの鍋をお勧めします。
●**焼き物**: CH·IH 　I H マークのフライパンをお使いください。（それ以外のフライパンは鍋底の温度がずれることがあります）

IH調理とメニューの使い分け

調理に合わせて
メニューを選択!

一般的な調理に
・煮物（煮込み）
・ゆで物
・温め
・蒸し物…などに

吹きこぼれが心配な調理に
・麺ゆで
・鍋物の下ごしらえ
…などに

高火力調理に
・いため物、いため煮
…などに

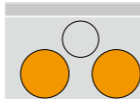
一定温度で焼く調理に
・ハンバーグ、ホットケーキ
…などに

メニュー（参照ページ） / 使えるヒーター

加熱メニュー（P.16）

加熱　火力調節しながら調理。

ふきこぼれお知らせメニュー（P.17）

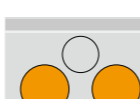
加熱　吹きこぼれを検知したら加熱を止めてお知らせ！

予熱おまかせメニュー（P.18）

加熱　予熱　予熱ができたらお知らせ！予熱不足や予熱しすぎて失敗しやすい調理にお勧めです！

焼き物メニュー（P.19）
（フライパン焼き物温度調節機能）

焼き物　料理に適した温度に合わせじっくり調理！＊1

揚げ物メニュー（P.20）
（光・揚げ物温度調節機能）

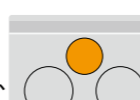
揚げ物　金属製のフライパン・鍋で揚げ物ができます！＊2

自動湯沸かしメニュー（P.22）

沸騰したらお知らせし、5分保温して自動オフ。

自動炊飯メニュー（P.23）

炊き上がったらお知らせし、自動オフ。

メニュー	タイマー	カウントタイマー	かんたん操作	揚げ物温度調整	エコナビ運転	ふきこぼれお知らせ	こげつきお知らせ
	使える機能				設定されている機能（左右IHのみ）		
加熱メニュー	●	●	●＊3	—	—	—	●
ふきこぼれお知らせメニュー	●	●	—	—	—	●	●
予熱おまかせメニュー	●火力調節後のみ	●	—	—	●予熱中のみ	—	●火力調節後のみ
焼き物メニュー	●	●	—	—	●	—	—
揚げ物メニュー	—	●	●＊3	●	●	—	—
自動湯沸かしメニュー	—	●	—	—	—	●	—

＊3<V・M・TXタイプのみ>

＊1：（S CH・IH）（S IH）マークのフライパンをお使いください。（それ以外のフライパンは、鍋底の温度がずれることがあります）
＊2：鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、使えないものや油温がずれたり、予熱時間が長くなるものがあります。
なお、鉄・ステンレス対応のIHでは、アルミ・銅鍋は使えません。（詳しくはP.11）

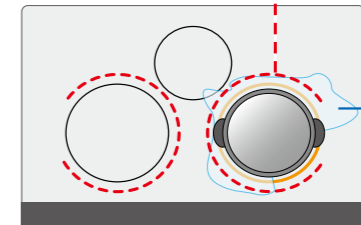
■エコナビ運転（詳しくはP.29）

●「光火力センサー」が鍋底温度を素早く検知し、火力をコントロールすることによって電力量を抑える機能です。
●作る量や、鍋の大きさ・材質に応じて火力をコントロールするのでおいしく仕上げて省エネに。

■ふきこぼれお知らせ

うっかり目を離したすきに吹きこぼれていた…

●センサーが吹きこぼれを検知すると、加熱を止めて、光るリング・表示・音声でお知らせします。

●センサー（光るリングの周囲にあります）

※鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や吹きこぼれ量は変わります。
※牛乳・豆乳・スープ・お粥など、加熱すると多くの泡が急に発生するものは、大量に吹きこぼれることがあります。

■こげつきお知らせ

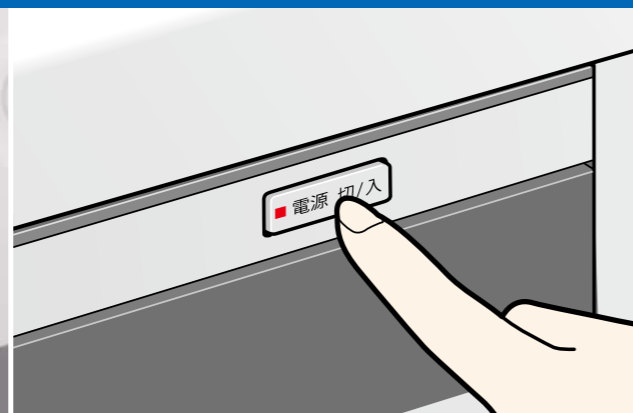
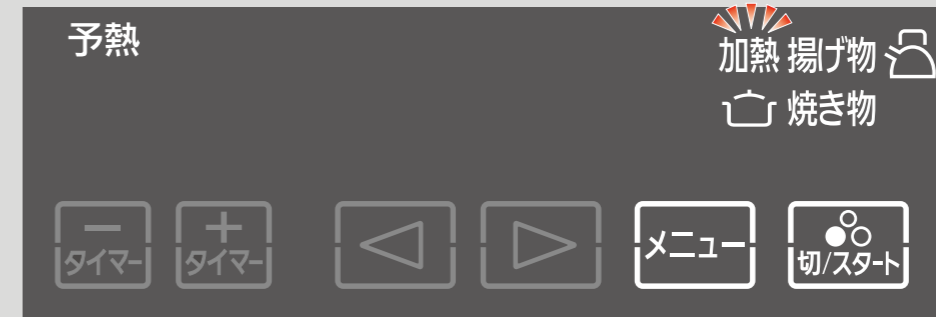
煮物・煮込み調理時にうっかり切り忘れた…

●「光火力センサー」が焦げ付きを検知すると加熱を止めて、光るリング・表示・音声でお知らせします。

※「5」以下の火力で約10分以上加熱を続けているときに働きます。
※鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や焦げ付き方は変わります。
※煮物・煮込み以外の調理では、誤検知して加熱が止まることがあります。
➡お知らせ表示を消すと、再加熱できます。
➡「こげつきお知らせ」を働かせたくないときは、機能を解除できます。（P.26）

●「ふきこぼれお知らせ」「こげつきお知らせ」が働いて加熱が止まったあとに、お知らせ表示を消すには
➡ 切/スタート を押す。

IH調理　基本の使い方

準備

光火力センサー

1 鍋やフライパンを 中央に置く

●左右IHの光火力センサーが隠れるように置く。
●いため物・焼き物をするときは
鍋底の温度を正しく検知するために、トッププレートや鍋・フライパンの内外面についた水をふき取って置く。

光火力センサーは、鍋底温度の見張り役。
温度の上がりすぎを防いだり、食材を入れて温度が下がっても、素早く温度を復帰させます。
また、煮込み調理時の「焦げ付き」も検知します。

2 電源スイッチを 入れる（少し長めに押す）

<V･M･TXタイプ>

（次に操作できるボタンが光る）

<Xタイプ>

（▼を表示する）

●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。（電源スイッチ自動OFF）
➡再度、電源スイッチを入れる。
➡自動OFF時間を変更するには（P.27）

メニューを選んで調理する（左右ＩＨ）

（例：左IH）

予熱　加熱 揚げ物　焼き物

3 メニュー 調理に合わせて メニューを選ぶ（P.12）

（押すごとに選んだメニューが点滅し他のメニューが暗くなる）

■加熱 加熱（P.16）
■ふきこぼれお知らせ 加熱（P.17）
■予熱おまかせ 加熱予熱（P.18）
■焼き物 焼き物（P.19）
■揚げ物 揚げ物（P.20）
■自動湯沸かし（P.22）

●メニューを選んだままで約1分たつと、表示が消える。➡再度、選びなおす。

4 切/スタート スタートする

■火力や温度を調節する（P.16～20）

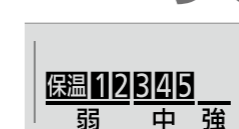
■タイマー・カウントタイマーを使う（P.21）

5 切/スタート 調理が終わったら 切る

●使い終わったら、電源スイッチを切る。

調理する（後ろＩＨ）

3 切/入 スタートする

保温 1 2 3 4 5
弱　中　強

■火力を調節する（P.16）

■タイマーを使う（P.21）

■自動炊飯（P.23）
自動→切/入

4 切/入 調理が終わったら 切る

●使い終わったら、電源スイッチを切る。

こんなときの「安全機能」

うっかりしていた！
●鍋なし自動OFF（P.39）
●小物自動OFF（P.39）
●空焼き自動OFF（P.39）
●電源スイッチ自動OFF＊（P.34）
●切り忘れ自動OFF＊（P.34）

温度が上がりすぎた！
●温度過昇防止（P.35）
●アルミ加熱高温検知（P.39）
●グリル高温自動OFF（P.40）
●お手入れ異常自動OFF（P.40）

トッププレートが熱い！
●高温注意表示（P.8）

いたずらや誤操作を防ぐ…
●オールロック＊（P.27）
（チャイルドロック）

＊は、IHとグリル共通です。

煮る・ゆでる・温める・蒸すなど 加熱メニュー

左右IHを使うとき

1 電源スイッチを入れ **加熱** を選ぶ

● を表示する。

2 スタートする

● こげつき が消える。

3 火力調節する

● ◀を長押しすると一気に 保温 に下がる。

4 調理が終わったら切る

後ろIHを使うとき

1 電源スイッチを入れスタートする

2 火力調節する

3 調理が終わったら切る

■タイマー ー + ・カウントタイマー を使うとき(P.21)

ふきこぼれお知らせメニュー

左右IHを使う

1 電源スイッチを入れ **加熱** を選ぶ

● を表示する。

2 スタートする

● こげつき ふきこぼれ が消える。

3 火力調節する

● ◀を長押しすると一気に 保温 に下がる。

4 調理が終わったら切る

■タイマー ー + ・カウントタイマー を使うとき(P.21)

「こげつきお知らせ」について

●次の場合は、誤検知して加熱が止まることがあります。
- ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすもの
- パエリアなど少し焦げ付かせるもの

➡お知らせ表示を消して(P.13)再加熱する。
➡「こげつきお知らせ」を解除したいときは(P.26)

●焦げ付きの度合いによっては、煙やにおいが出ることがあります。

「ふきこぼれお知らせ」について

●次の場合は、吹きこぼれても検知しなかったり、誤検知して加熱が止まることがあります。
- 鍋がずれていたり、途中でずらした
- 鍋底・トッププレートがぬれている
- 「センサー(P.13)」上に吹きこぼれていない
- 蒸留水などの極端に純度が高い水を沸かした

●少しずつの吹きこぼれや飛まつは、吹きこぼれ量が多くなったり途中で加熱が止まるなど、正しく検知しないことがあります。

●天面操作部に吹きこぼれると、検知する前に U 16 を表示して加熱が止まることがあります。(P.39)

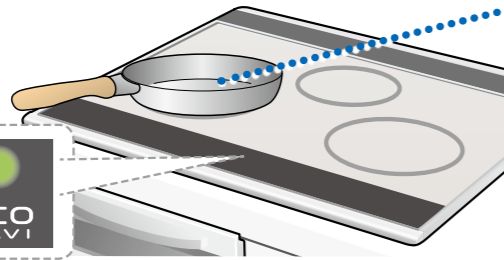
●左右IHとも「ふきこぼれお知らせ」が設定されているメニューで調理している場合
- 加熱 と 加熱
- 加熱 と

片方で吹きこぼれを検知すると左右IHとも加熱が止まります。

焼く・いためる

予熱おまかせメニュー

いため物・いため煮…など
高火力調理に。

予熱おまかせメニューでは「エコナビ運転」が働きます。(P.29)

予熱中は

●予熱表示が消えるまでは、水・油・調理物を入れない。(温度が上がらないことがあります)

左右IHを使う

1 電源スイッチを入れ 加熱予熱を選ぶ

●ECO NAVIが点灯する。

2 スタートする

●予熱が始まる。

約1～3分

ピピピ…

予熱ができる

●約5分間予熱を保つ。
→約5分以内に ◁ ▷ 操作しないと加熱が止まる。

3 ◁ ▷ で火力調節し調理する

●ECO NAVIが消える。

4 調理が終わったら切る

お知らせ

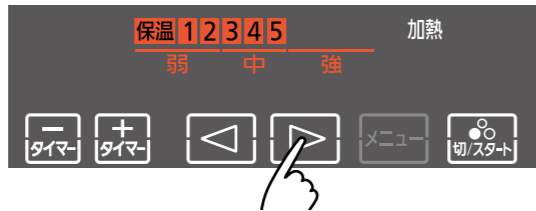
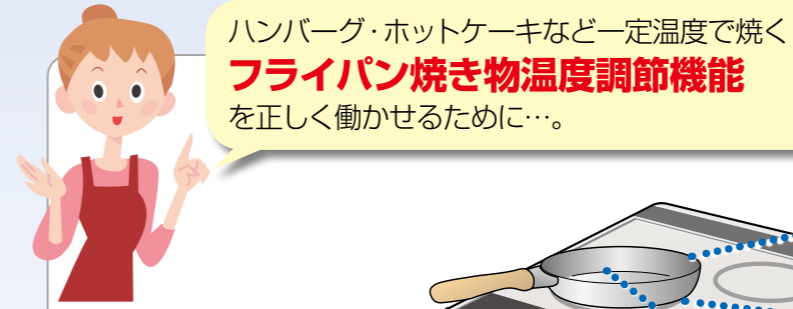
●次の場合は、予熱時間が長めになります。
- アルミ製・鍋に厚みがあるもの・底に反りがあるもの
- 複数のヒーターを使っているとき

高火力で予熱するので

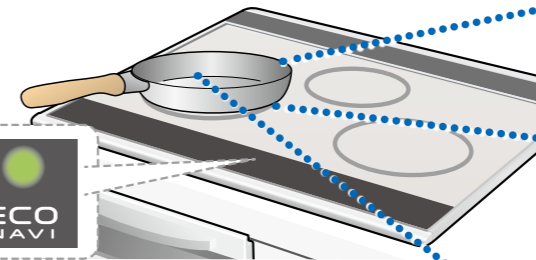
●鍋の材質・厚さによっては底が変色するものがあります。

●底が薄いアルミ鍋などは変形するものがあります。

◁ ▷ で火力調節すると

●加熱メニューと同じになります。
- 「こげつきお知らせ」が設定されます。(P.16)
- 「エコナビ運転」は働きません。

■タイマー −タイマー ＋タイマー・カウントタイマー カウント を使うとき(P.21)

焼き物メニュー

ハンバーグ・ホットケーキなど一定温度で焼く
フライパン焼き物温度調節機能
を正しく働かせるために…。

焼き物メニューでは「エコナビ運転」が働きます。(P.29)

フライパンは

●CH·IH IHマークのフライパンを使う。(それ以外のものは、鍋底の温度がずれることがあります)

●フライパンは光火力センサーが隠れるように置く。

●トッププレートの汚れは取る。

予熱中は

●予熱表示が消えるまでは、水・油・調理物を入れない。(温度が上がらないことがあります)

左右IHを使う

1 電源スイッチを入れ 焼き物を選ぶ

●ECO NAVIが点灯する。

2 スタートする

●予熱が始まる。

3 温度を調節する

約1～3分

ピピピ…

4 予熱表示が消えたら焼く

5 調理が終わったら切る

お知らせ

●複数のヒーターを使っているときは、予熱時間が長めになります。

高火力で予熱するので

●フライパンの材質・厚さによっては底が変色するものがあります。

温度調節範囲

140～230
(140℃) (230℃)

●フライパンによって、鍋底の温度がずれることがあります。
➡ ◁ ▷ で設定温度を調節する。

■タイマー −タイマー ＋タイマー・カウントタイマー カウント を使うとき(P.21)

揚げる（揚げ物メニュー）

光・揚げ物温度調節機能
を正しく働かせるために…。

油は

●油の量と深さに注意！

●熱い油・茶褐色の油・濁った油・揚げカスが沈んだまま残っている油は使わない。

揚げ物メニューでは「エコナビ運転」が働きます。(P.29)

鍋は

●鍋の種類・材質・底の形や大きさに注意！(P.11)
＊鍋によっては油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。(特にアルミ・銅鍋は、予熱に15分程度かかるものがあります)
➡鍋に添付の説明書もご確認ください。
➡ CH·IH / IH マークの鍋をお勧めします。

●鍋は光火力センサーが隠れるように置く！

●トッププレートの汚れは取る！

予熱中は

●予熱表示が消えるまでは、食材や菜ばしなどを入れない！(異常を検知して、加熱が止まることがあります)

●予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のIHヒーターに移動させない！

左右IHを使う

1 電源スイッチを入れ **揚げ物** を選ぶ

●エコナビ を表示する。

2 スタートする
●予熱が始まる。

予熱 180 揚げ物

3 温度を調節する

約7～10分
(油量800gのとき)

予熱 190 揚げ物

約1分前に音声でお知らせ！
「もうすぐ予熱が完了します」

ピピピ…

4 予熱表示が消えたら揚げる

5 調理が終わったら切る

温度調節範囲

140～200
(140℃) (200℃)

●鍋によって油温がずれることがあります。
➡ ◁ ▷ で設定温度を調節する。

●いつも同じ鍋を使う場合は、鍋に応じて温度を調整することができます。(P.26)

■カウントタイマー カウント を使うとき(P.21)

タイマーを使う（タイマー・カウントタイマー）

設定時間後に自動で切りたいときは
タイマーを使って！

●煮る、ゆでる
●長時間煮込む
●じっくり焼く
などに…

■左右ＩＨヒーターで使うとき

●残り時間の表示は■が点滅し、1分刻みで表示する。

●「焼き物メニュー」でタイマー使用中は、設定温度が表示されません。
➡設定温度を確認するときは メニュー を押す。
(約10秒間表示する)

(時間が 0:00 になったら、自動的に切れる)

■後ろＩＨヒーターで使うとき

●残り時間を1分刻みで表示する。

(時間が 0分 になったら、自動的に切れる)

■設定範囲：1分～9時間30分

	(＊押し続けると早送りできる)
・30分まで→1分刻み	(＊5分刻み)
・1時間まで→5分刻み	(＊10分刻み)
・3時間まで→10分刻み	(＊30分刻み)
・9時間30分まで→30分刻み	

●最初に タイマー (−) を押すと、9:30 (9時間30分) から減らすことができる。

●取り消すときは、-:-- (-時間--分) になるまで押す。

時間の経過を知りたいときは
カウントタイマー(1時間まで)
を使って！

●ハンバーグなどを裏返す
●最後の一煮立ち
●葉菜ゆで時間
●揚げ時間
などに…

❶ カウント カウントが始まる　1 2 3・・・

❷カウント中に押すと止まる・・・・・・15

❸もう1回押すと消える・・・・・・・・・

●後ろIH（自動炊飯含む）と同時に使えません。

湯を沸かす 自動湯沸かし（オート）

左IHを使う

1 電源スイッチを入れ
を選ぶ

● ふきこぼれ を表示する。

2 スタートする

● ふきこぼれ が消える。

約4分（1L当たり）

ピピピ…

沸騰したら
保温になる

5分

ピピピ…

※鍋の材質・厚さ・底形状・水温などにより、ブザーが3分程度ずれることがあります。

（自動的に切れる）

●湯が沸いて飛び散るときは
➡ふたをずらす。（または 切/スタート で切る）

●沸騰しないで切れたときは（深鍋で多量に沸かしたときなど）
➡沸騰するまで「ふきこぼれお知らせメニュー」で沸かす。（P.17）

お願い

自動湯沸かし・自動炊飯に失敗しないために

●トッププレートが熱いときに使わない。

●ヒーターの中央や鍋底が汚れたまま使わない。

●ふたをしないで使わない。

●途中でふたを開けたり、やかんや鍋を動かしたり、水や湯を足さない。

●常温の水以外（出し汁・スープ・ミルク・むぎ茶パックなど）を沸かさない。

「ふきこぼれお知らせ」について（P.17）

ごはんを炊く 自動炊飯（オート）

後ろIHを使う

1 電源スイッチを入れ
押す

2 カップ数を合わせる

3 スタートする

●残り時間の表示は
計算中：数字が点滅
確定後：数字が点灯

約35～45分

ピピピ…

（炊き上がったら、自動的に切れる）

●すぐにほぐす。
（ふたを閉めたままにすると、露が落ちてご飯がべちゃつきます）

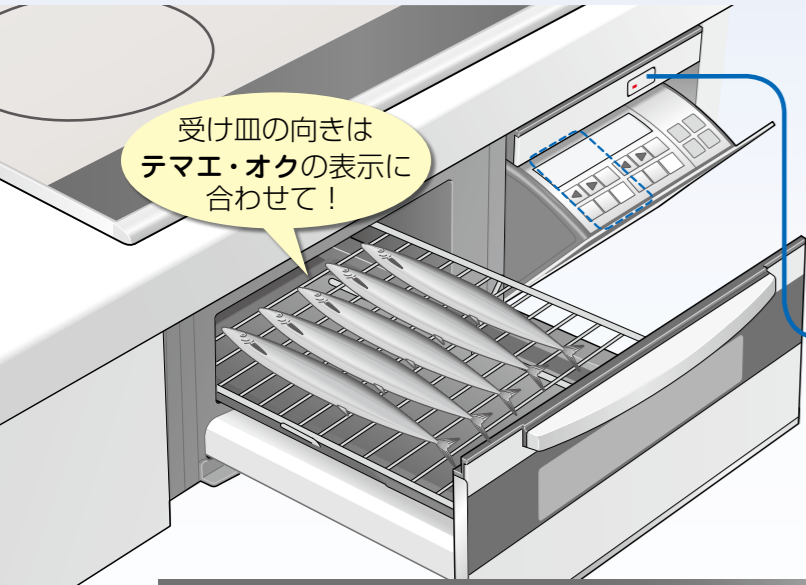
●ふたが開かないときは
➡中火（4～5）で少し加熱する。

お願い

●P.22「お願い」を守る。

グリルで焼く（自動・手動・温度設定（オーブン感覚））

調理の準備やポイント、メニューの選び方などは「IHクッキングガイド」をご覧ください

準　備

❶ 焼き網に調理物を載せる

●受け皿に水を入れる場合は
コップ1杯（約200ml）。
（入れすぎるとこぼれます）

❷ 電源スイッチを入れる

●操作しないで約15分たつと、自動的に切れる。
➡再度、電源スイッチを入れる。
➡自動OFF時間を変更するには（P.27）

魚などは
焼き網にサラダ油を塗る
（こびりつき防止）

アルミ箔は焼き網から
はみ出さないように！

調理物は中央に載せ、扉はゆっくり閉める！
（調理物が庫内右奥のセンサーに当たると自動調理がうまくできません）

自動で焼くとき

1 メニューを選ぶ

●押すごとに、
「生・姿焼き」
↓
「切身/干物」
↓
「つけ焼き」
↓
「とり肉」
↓
「グラタン」
↓
「焼きなす」
↓
「温度設定」（P.25）
↓
「お手入れ」（P.33）
↓
取消

2 火力を選ぶ

3 スタートする

（焼き時間表示は、確定すると点滅→点灯）

●自動メニューを選びまちがえてスタートしたときは
➡グリルを切って再操作する。
（30秒以上たっていたら手動で焼きなおす）
●自動調理中は、途中で扉を開けない。（うまく焼けません）

（焼き上がったら、自動的に切れる）
●焼き足りないとき➡手動で焼く。

手動で焼くとき

1 スタートする

2 火力を調節する

3 焼き上がったら グリル切/入 で切る

●連続して焼くとき➡いったん切る。
（30分以上連続して加熱すると、切り忘れ自動OFFが働きます）

■タイマーを使うとき

●スタート後に押す。
（1～30分）
●取り消すとき➡ - -分 になるまで押す。
●残り時間は1分刻みで表示する。

ピピピ…

（残り時間が 0分 になったら、自動的に切れる）

温度設定で焼くとき

1 「温度設定」を選ぶ

7回押す

2 温度を合わせる

●設定範囲は
140 ～ 280
（140℃）（280℃）

3 スタートする

4 焼き上がったら グリル切/入 で切る

■タイマーを使うとき

●スタート後に押す。（1～30分）
●取り消すとき➡ - -分 になるまで押す。
●残り時間は1分刻みで表示する。

●タイマー使用中は設定温度が表示されません。
➡設定温度を確認するときは メニュー/お手入れ を押す。
（約10秒間表示する）

ピピピ…

（残り時間が 0分 になったら、自動的に切れる）

お願い

●調理物の厚みは、4.5cm以下にする。（容器の高さや、アルミ箔でふたをするものは5cm以下）
●ハマグリなど開くものは焼かない。
●もちなど上下に膨れるものは焼けたらすぐに取り出す。
（ヒーターなどにくっついて固まり、扉が開かなくなる原因）
●脂分の多いものは煙が多く出るため、30秒程度待って扉を開ける。

お知らせ

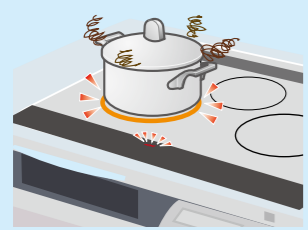
●使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
●食パンなど短時間で調理するものは、発生した酢酸臭が分解されずに残ることがあります。
●ヒーターに調理物や脂分が落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。
●グリルを切っても、内部の温度が高いときは、約10分間冷却ファンの回る音がします。

使い方に合わせて設定を変更する

こげつきお知らせ·揚げ物温度調整·オールロック·かんたん操作·音声ガイド·電源スイッチ自動OFF

ご家庭の使い方に合わせて設定を変更できます。
＊設定内容は電源スイッチを切っても記憶されています。

こげつきお知らせ

こげつきお知らせを解除したい…

煮物·煮込み以外の調理をするときなどに、機能を解除することができます。
●左右ＩＨの「こげつきお知らせ」が設定されているメニューは、すべて解除されます。

■解除するとき
（左右ＩＨどちらの操作部でも設定できます）

❶ 加熱 または 加熱 を選び

❷ メニュー スタート 約３秒間、同時に押す ・こげつき 表示が消える

❸ ❶の操作で設定状態を確認する（約１分たつと、元の表示に戻る）

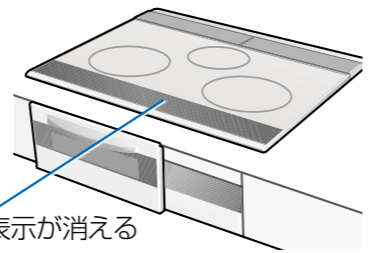
●再設定するときは
➡❶～❸の操作で こげつき を表示させる。

※左右IHヒーターのどちらか片方を使っていると、解除／設定はできません。

揚げ物温度調整

鍋に合わせて温度を調整したい…

例えば…

➡温度が下がるように調整します。

「表示の油温」と「実際の油温」がずれる場合に、鍋に応じて温度を補正できます。
（調整できる範囲：－15℃·－10℃·－5℃·+5℃·+10℃·+15℃）
●いつも同じ鍋を使う場合に便利です。

■調整するとき

「揚げ物メニュー」の予熱報知後に

●予熱前や予熱中は調整できません。

❶ ◁ ▷ 約５秒間、同時に押す

・調整を表示

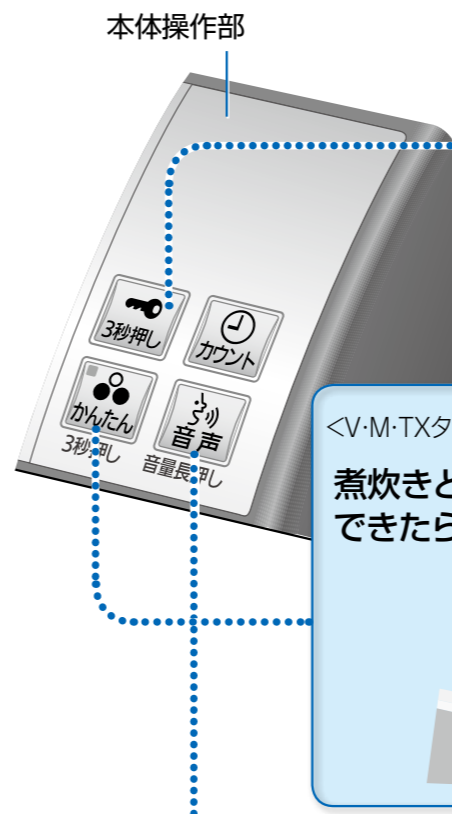
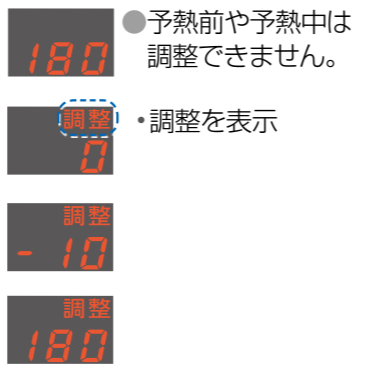
❷ ◁ を押し、温度を下げる（上げる場合は ▷）

❸ ◁ ▷ 同時に押す（調整完了）

●取り消すときは
➡報知後、❶～❸の操作で

調整 0 に戻し 180 を確認する。

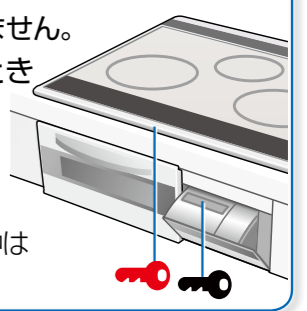
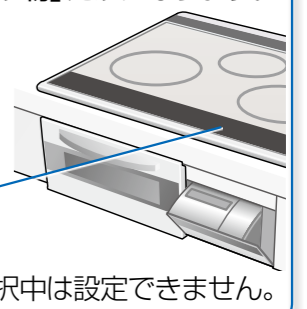
●調整した温度を確かめるときは
➡報知後、❶の操作で確認する。（約１分たつと、元の表示に戻る）

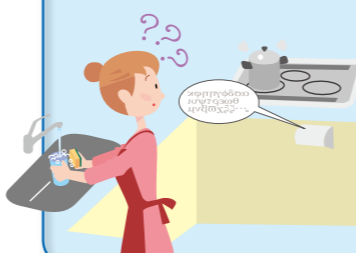
※鍋を変えたときは、調整した温度を確かめてから調理してください。

オールロック（チャイルドロック）

いたずらや誤操作を防ぎたい…

ボタンを押しても受け付けません。
■ロックする／解除するとき
電源を入れて
3秒押し ３秒押す
※使用中·メニュー選択中はロックできません。

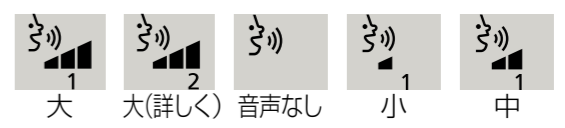
かんたん操作

<V·M·TXタイプのみ>
煮炊きと揚げ物ができたら充分…

左右IHでできるメニューが「加熱」と「揚げ物」だけになります。
（タイマーも使えません）
●後ろIH、グリルは使えます。
■設定する／解除するとき
電源を入れて
かんたん ３秒押す ・かんたん を表示
※左右IHヒーター使用中·メニュー選択中は設定できません。

音声ガイド

音量を変えたい…
設定した状態を詳しく知りたい…
音声を消したい…
音声を聞き直したい…

音声を大きく（小さく）する·詳しく知らせる（設定した火力やタイマー一時間など）·消す·聞き直すことができます。

■音量を変える／消すとき

❶ 音声 １秒以上押す

❷ 音声 押すたびに設定が変わる

■音声を聞き直すとき
音声 音声案内のあとに押す（直前の音声を聞き直せる）

電源スイッチ自動OFF

電源スイッチが自動で切れる時間を
遅くしたい…
早くしたい…

電源スイッチが自動で切れる時間を変更できます。
（調整できる範囲：5分·10分·15分·30分）
■変更するとき（グリルの操作部で設定します）

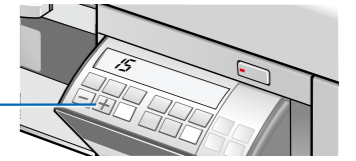
電源を入れて

❶ －　＋ 約３秒間同時に押す 15

・電源 切/入 が点滅し現在の設定時間を表示

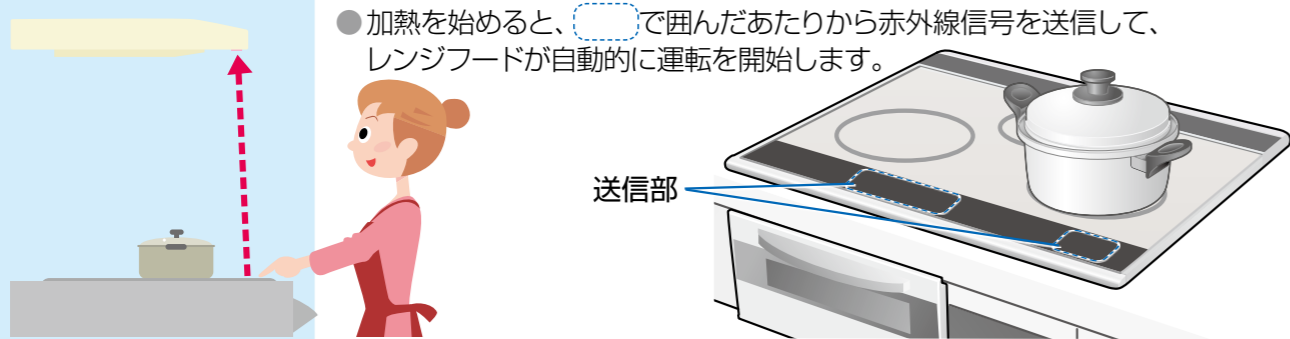
❷ － または ＋ 押して時間を変更する 30

❸ －　＋ 同時に押す（変更完了）

※いずれかのヒーター使用中は変更できません。

換気連動システムについて

換気連動システムとは？

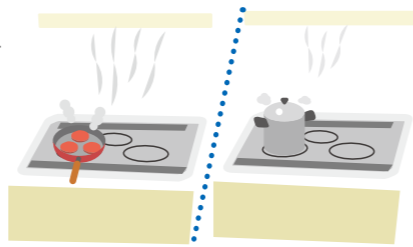
ＩＨクッキングヒーターから送信する赤外線信号を、レンジフードが受信し自動的に運転・停止するシステムです。
<換気連動システム対応のレンジフードのみ>

●加熱を始めると、［点線］で囲んだあたりから赤外線信号を送信して、レンジフードが自動的に運転を開始します。

●エコナビ搭載レンジフードでは…

風量が自動的に変わります

エコナビ搭載レンジフードでは、レンジフードの調理センサーが調理状態に応じて自動的に風量を切り換えます。

●さらに、ＩＨで調理を始めると「メニュー連動機能」が働き、ＩＨから送信した「メニューや火力の信号」をレンジフードが受信して、調理センサーの働きを手助けします。
（例）調理メニューや調理物の温度により風量が変化します。

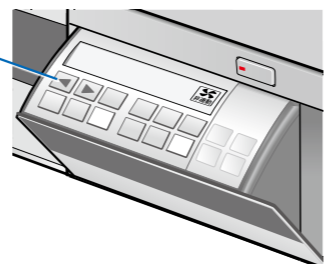
※エコナビ搭載していないレンジフードでは、レンジフードで風量を切り換えてください。

レンジフードが
自動で運転しないようにしたい…

加熱を始めてもレンジフードが自動で運転しないように、換気連動を「非連動」に設定することができます。

■「非連動」にするとき（グリルの操作部で設定します）

電源スイッチを入れ

 約３秒間同時に押す ・非連動を表示

●「連動」に戻すときは
➡同じ操作で、［非連動］を消す。

お願い

●送受信を妨げないために
・手や頭で信号をさえぎらない。
・送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けない。
・送信部に油汚れがついたままにしない。
・テレビ・エアコン・照明器具などのリモコンを使いながら操作しない。

●その他の理由でうまく送受信できない場合はレンジフードで操作してください。
（レンジフード取扱説明書へ）

お知らせ

<エコナビ搭載レンジフードでは>

●調理センサーで火力・調理状態を検知して風量を切り換えるので、次のような場合は連動しません。
・煙の量や、においの強さが変わったとき
・レンジフードで風量を変えたとき
・レンジフードの「おまかせ自動運転」を解除しているとき

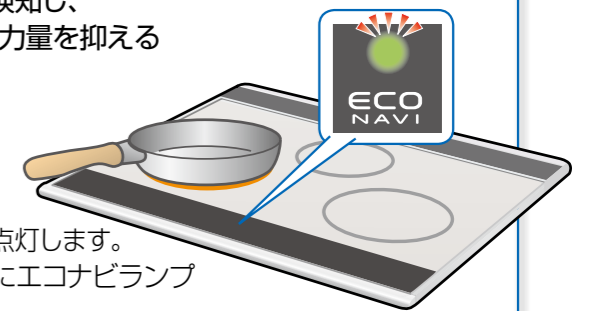
●火力を変更しても、風量はすぐに変わりません。

エコナビについて

エコナビ運転とは？

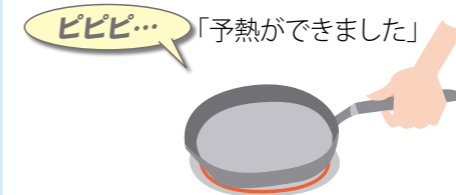
「光火力センサー」が鍋底温度を素早く検知し、火力をコントロールすることによって電力量を抑える機能です。

エコナビ運転はいつ働きますか？

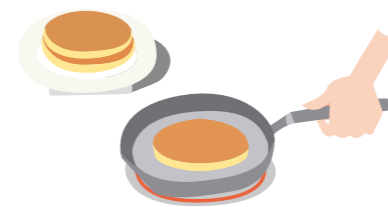
「予熱おまかせ」メニューの予熱時と「焼き物」「揚げ物」メニューの予熱・調理時に働きます。
※エコナビランプは、メニューを選択すると点灯します。
※「予熱おまかせ」メニューでは、火力調節後にエコナビランプが消えます。

エコナビ運転はどのような効果がありますか？

作る量や、鍋の大きさ・材質が変わっても、油や鍋底温度の変化に素早く対応し、火力をコントロールします。
加熱しすぎないから、おいしく仕上げて省エネに！

予熱おまかせメニュー

●高火力で一気に加熱し、予熱が完了すると適温に維持（＊1）することにより、省エネ（＊2）になります。

＊1適温を約2分間維持。2分を超えると温度を下げて約3分後に加熱停止。
＊2KZ-LT75VS「予熱おまかせメニュー」で予熱したときと、当社従来品「火力7」で90秒間予熱したときとの消費電力量の比較で、約10%の省エネ効果があります。

焼き物メニュー

●連続調理でも鍋底温度を一定に保つことにより、省エネ（＊3）になります。

＊3直径約15cmのホットケーキを、表6分/裏2分で3回連続焼きした場合。KZ-LT75VS「焼き物メニュー：160℃」で焼いたときと、当社従来品「火力3」で焼いたときとの消費電力量の比較で、約9%の省エネ効果があります。

揚げ物メニュー

●高火力で一気に加熱し、予熱時間を短縮することにより、省エネ（＊4）になります。

＊4油量200g・170℃設定時の予熱完了報知までの消費電力量が、KZ-LT75VSと、当社従来品との比較で、約12%の省エネ効果があります。

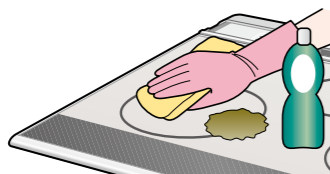
＊2・3・4：●削減効果は、KZ-LT75VSと当社従来品KZ-VSW33Eとの比較で算出した平均積算電力量。（パナソニック（株）実測データより）
●フライパン（底の直径18cm）、天ぷら鍋（底の直径14cm）の当社標準鍋を使用。
●算出効果は、作る量、鍋の大きさ、鍋の材質、およびオールメタル対応ＩＨヒーターと鉄・ステンレス対応ＩＨヒーターにより、異なります。

お手入れする 日常のお手入れ

●お手入れは、電源スイッチを切り、各部が冷えてから。

しっかり水ぶきする

トッププレート

■油汚れは…
洗剤を付けた
ふきんでふく。

■汚れが取りにくいときは…
クリームタイプの
クレンザー（ジフなど）
を付け、丸めたラップや
アルミ箔でこすり取る。

●お手入れ用クリーナーを別売しています。（裏表紙）
・こびりついた焦げ付きに
・日常の油汚れや取りにくい汚れに

**鍋底の汚れも
忘れずに落として！**

（トッププレートに
汚れが焼き付きます）

排気パネル
・後方排気方式のビルトイン電気オーブンレンジを設置している場合はありません。
排気口カバー
排気口（本体）
排気口（グリル）
排気口（本体）
トップフレーム
スイッチカバー
本体操作部周り

「汚れたらすぐふく」が基本です！
調理物や油は、焼き付くと
取りにくくなってしまいます…

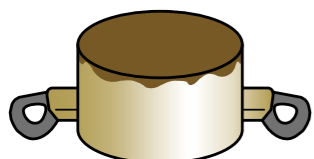
**「ほこりや汚れ」は
こまめに取り除いて！**

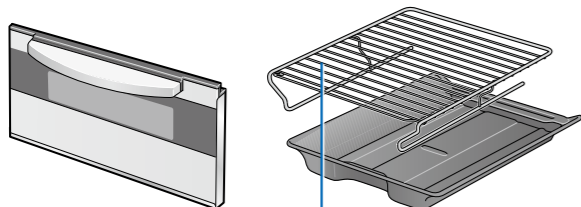
洗剤で洗う

排気パネル
●目詰まりすると、異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まることがあります。

排気口カバー

洗剤を付けたふきんでふく

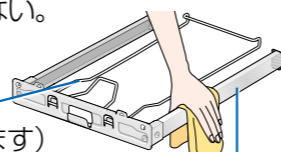
排気口（グリル）
●割りばしに布などを巻き付け、強く縛る。
※落とさないように注意。

洗剤で洗う

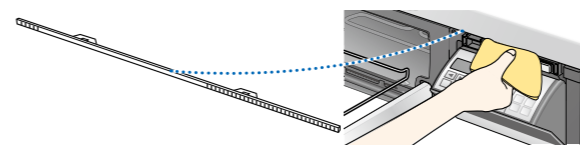
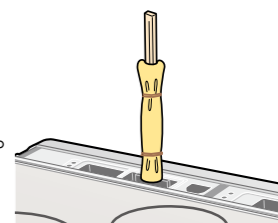
グリル扉・焼き網・受け皿

●水につけておくと、お手入れしやすくなります。

※外し方・取り付け方（P.32）

ふきんをよく絞り、水ぶきする

トップフレーム
本体操作部周り・スイッチカバー
スライドレール・受け皿ホルダー

●スイッチカバーは水洗いしない。
（塗装がはがれます）
●受け皿ホルダーを変形させない。（扉が閉まらなくなります）
●スライドレールは汚れたまま放置しない。
（さびの原因になります）

ふきんをよく絞り、水ぶきする

吸気口カバー
（スイッチカバーを外すと見えます）

●ほこりなどがたまると、異常を検知して、火力が下がったり加熱が止まることがあります。
●汚れが取りにくいときは、外して水洗いすることもできます。
※外し方・取り付け方（P.32）

○ 洗剤を使うときは…
●台所用洗剤（中性）を薄めて使う！

× 次のものは使わないで！
●酸性やアルカリ性の強い洗剤（変色します）
例）漂白剤・住宅用合成洗剤など
●たわし・粉末タイプのクレンザー（傷つきます）

焼き網には
●スポンジのナイロン面、ナイロン製ネット入りのスポンジ
●漂白剤など中性洗剤以外
※洗剤の注意書きを確認する！
●食器洗い乾燥機
（フッ素樹脂が傷みます）

グリル扉には
●食器洗い乾燥機（パッキン・樹脂部が変形します）

吸気口カバーには
●スポンジのナイロン面、ナイロン製ネット入りのスポンジ（塗装がはがれます）

お手入れする グリル・吸気口カバーの外し方・取り付け方

●お手入れは、電源スイッチを切り、各部が冷えてから。

●グリルの取り外しは、矢印の番号順に。
取り付けは、逆の順に。
●受け皿の向きは、**テマエ・オク**の表示を確かめてください。

焼き網
受け皿
オク
テマエ

グリル扉

■外すとき

押しながら、抜く

■付けるとき

グリル扉取り付けツメを3か所同時に差し込む

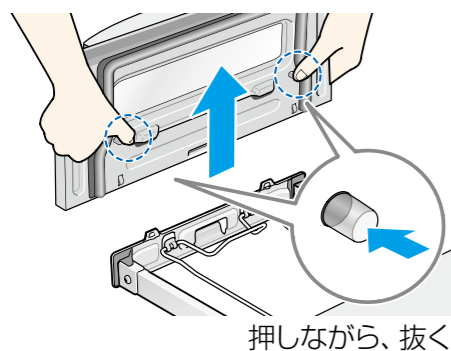
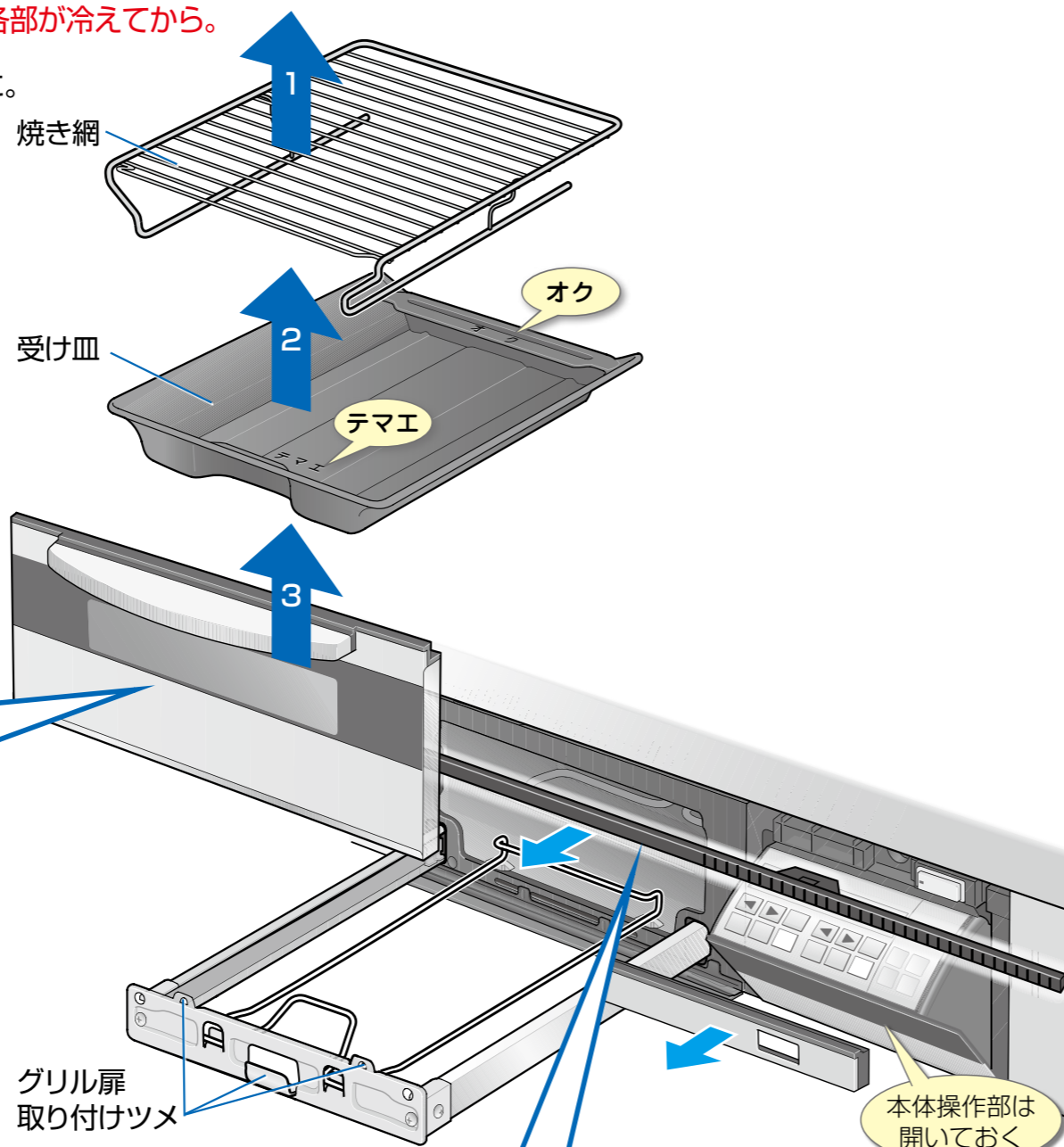
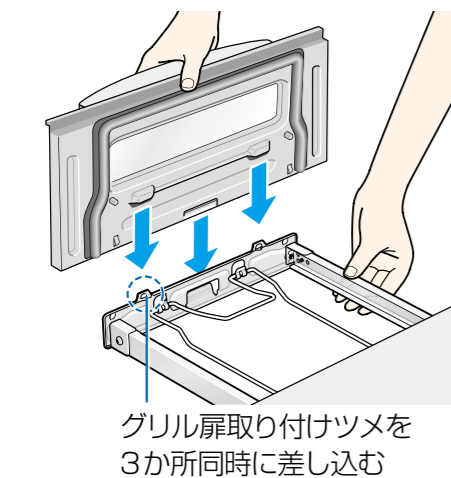
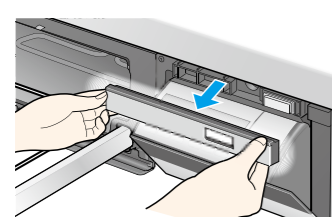
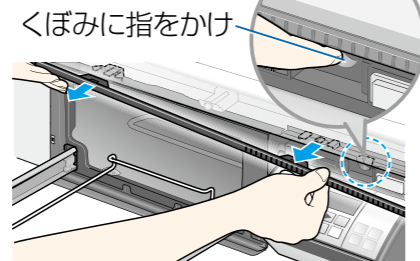
グリル扉取り付けツメ

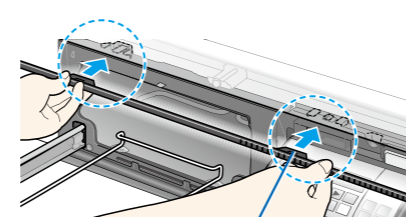
本体操作部は開いておく

吸気口カバー

■外すとき

❶スイッチカバーを外す

くぼみに指をかけ

❷吸気口カバーを引き抜く

■付けるとき

❶吸気口カバーの凸部（2か所）を奥まで差し込む
❷スイッチカバーをしっかりはめる

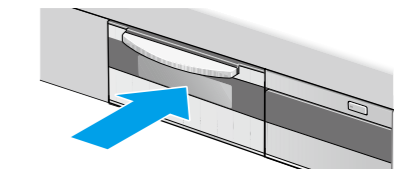
庫内の「お手入れ」/パッキンの交換

庫内の「お手入れ」機能を使う

●「お手入れ」機能で、加熱することにより、においを抑えます。

1 焼き網・受け皿を外す
●外さないと安全機能が働いて、ヒーターが切れます。

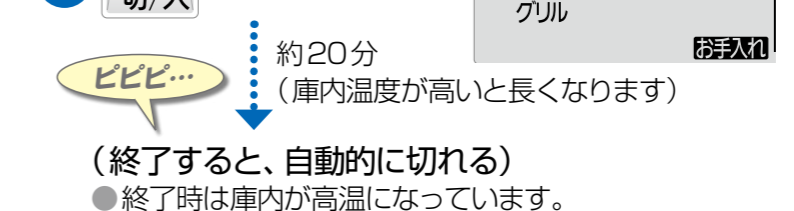
2 （庫内の底面が汚れていたら）台所用洗剤（中性）を付けた布をしばらくかぶせておき、ふき取る

3 扉を閉める

4 メニュー お手入れ で お手入れ を選び、

5 グリル 切/入 でスタートする

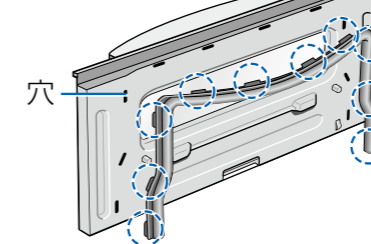
約20分
（庫内温度が高いと長くなります）

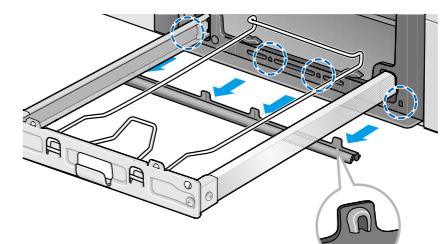
ピピピ…

（終了すると、自動的に切れる）
●終了時は庫内が高温になっています。

パッキンが傷んできたら…

パッキン（消耗部品）を交換する

●扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったら交換する。（裏表紙）

■ドアパッキン
（グリル扉用）

❶古いパッキンを引っ張って外す（左・右・上の10か所）
❷新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴にしっかり押し込む

■ドアパッキン下
（グリル庫内入り口用）

❶古いパッキンを引っ張って外す
❷新しいパッキンの凸部（左右2か所）を穴に強く押し込む
❸残りの凸部（2か所）をしっかり押し込む
❹全体が完全にはまっているか確認する

●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
（取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません）

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここを確かめてください
電源	IHクッキングヒーターが使えない	●電源スイッチは入っていますか? ●電源スイッチは、誤って押しても簡単に入らないようにしています。 ➡電源スイッチを少し長めに押す。 ●オールロックしていませんか?(オールロック時は、天面操作部の メニュー も消えています<V･M･TXタイプ>) ●カウントタイマー使用中は、後ろIHが使えません。
		電源スイッチ自動OFF ●電源スイッチを入れたまま、ボタン操作しないで約15分以上たつと、自動的に切れます。 ➡再度、電源スイッチを入れる。 ➡自動OFFの時間は、最大約30分に変更できます。(P.27)
	使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ自動OFF** ●一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。 (IHヒーター:約45分、グリル:約30分) ➡再度、ボタン操作する。 ※長時間煮込むときは、タイマーを使う。
		●予熱終了のブザーが鳴って、約5分たっていませんか?(P.18)
		●「ふきこぼれお知らせ」や「こげつきお知らせ」が働いていませんか? ➡鍋の状態を確認して、お知らせ表示を消す。(P.13)
	ブレーカーが落ちる	●ご家庭の総電気容量が不足していると、他の電気製品と同時使用した場合にブレーカーが落ちることがあります。(P.43) ➡お買い求め先にご相談ください。
操作・表示	天面操作できない	●指サック・傷テープをして操作していませんか? ●鍋の取っ手を持ったまま操作していませんか? ●天面操作部に何か付いていませんか? ➡電源スイッチを切ってから付いているものを取り除き、再度、電源スイッチを入れる。 ※揚げ物・自動調理(湯沸かし・炊飯・グリル)中は、調理終了後に行う。
	天面操作部のボタンの周囲を触っても作動する	●水などがボタンの周囲に付いていませんか?
	左右IHヒーターで ●加熱・加熱予熱・焼き物・[アイコン]が選べない ●タイマーが使えない	●「かんたん操作」に設定していませんか? <V･M･TXタイプ>(P.27) ※右IHには、[アイコン]メニューはありません。
	切/入を押しても自動炊飯を中止できない	●誤って押しても簡単に止まらないようにしています。 ➡ボタンを少し長めに押す。
	メニュー表示が消える	●左右IHでメニューを選んだまま、約1分以上たっていませんか?

	こんなときは	ここを確かめてください
操作・表示	炊飯・グリルの残時間表示が途中で増える、減る	●残時間は、スタート時には目安時間を表示します。調理物の種類や量などを判定したら、適切な調理時間に切り換えます。
	メニューボタンが暗くなる	●電源スイッチを入れたまま操作しないで約30秒たっていませんか? <V･M･TXタイプ>
	エコナビランプがつかない	●エコナビ運転は、「予熱おまかせ」「揚げ物」「焼き物」メニューで働きます。
	エコナビランプが消える	●「予熱おまかせ」メニューでは、火力調節後はエコナビ運転が働きません。
音・音声	加熱中に、鍋から音がする	●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。 ➡異常ではありません。鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。
		●加熱中に鍋を外すと、「ピン」という短い金属音がすることがあります。
	加熱すると本体から「カチッ」と音がする	●鉄の鍋・フライパンを使うと、材質を検知して加熱方法を切り換える音がします。<V･Mタイプ>(故障ではありません)
	音声ガイドが聞こえない	●音声を消していませんか?(P.27)
	本体内部の音が大きくなったり小さくなったりする	●本体内部にある冷却ファンの音で、火力や鍋の材質に応じて運転モード(4段階)が切り換わります。 (火力を上げると高速運転するため、音も大きくなる)
	電源スイッチを切ってもファンの音がする	●本体内部の温度が高いあいだは、冷却ファンが作動します。 (温度が下がると、自動的に止まる)
風	扉の左側から風が出る	●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉の左側からも風が少し出ます。
グリル	ヒーターがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。
	受け皿に水を入れないで焼くと、煙が多い	●煙の量は、水を入れて焼くときより少し多めになります。 (ヒーターに付いていた脂分などが焼けるためで、調理物の焼け具合は変わりません) ➡「お手入れ」機能で手入れをすると少なくなります。(P.33)
火力	IHヒーターの火力感がなくなる	**温度過昇防止** ●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わらない) (温度が下がると自動的に火力は強くなる)
		●土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使っていませんか? ➡市販の土鍋は「IH用」と表示されていても使わない。

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここを確かめてください
火力	複数のヒーターを同時に使うと ●火力が弱くなる ●勝手に火力表示が下がる ●火力が上がらない ●使えないヒーターやスタートできないメニューがある	●総消費電力を超えないように、自動的に火力を制限しているためです。(P.43) ※IHヒーターの火力表示が勝手に下がったり、▶を押してもピピッと鳴って火力が上がらないことがあります。 ※切/スタートや切/入を押しても、ピピッと鳴って受け付けないことがあります。
	<V·Mタイプ> 火力が「9」に上がらない	●アルミ・銅鍋を使っていませんか?
	<V·Mタイプ> アルミ・銅鍋を使うと ●「7」「8」の火力が弱い ●火力が勝手に下がる	●アルミ・銅鍋は、鉄などの鍋に比べ、「7」「8」の火力感が約10～15%弱くなります。(パナソニック(株)測定方法による) ➡加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理する。
		●動きやすい(小さい、軽くて薄い、底が変形している)鍋を使っていませんか?(動くと、自動的に火力が1～数段階下がることがある) ➡鍋の大きさや底の形を確認する。(P.11) ➡トッププレート・鍋底がぬれていたら、ふく。
		●ヒーターからずらしませんでしたか?
予熱おまかせ	●予熱時間が長い ●予熱完了時の温度が低い	●アルミや、鍋に厚みがあるもの、鍋底に反りがあるものは、時間が長くなります。 ●予熱表示中に、水・油・調理物を入れていませんか?
焼き物	●予熱時間が長い ●温度がずれる	●鍋が光火力センサーからずれていませんか? ●鍋底・トッププレートが汚れていませんか? ●予熱表示中に、水・油・調理物を入れていませんか? ●フライパンによっては、鍋底の温度がずれることがあります。 ➡CH·IH IHマークのフライパンをお使いください。(P.11) ※温度がずれる場合は◁ ▷で設定温度を調節する。(P.19)
揚げ物	●予熱時間が長い ●油温がずれる	●鍋が光火力センサーからずれていませんか? ●鍋底・トッププレートが汚れていませんか? ●800 gを超える量の油を入れていませんか? ●熱い油・茶褐色の油・濁った油を使ったり、揚げカスが残っていませんか? ●鍋の種類・材質、底の形や大きさによっては、油温がずれたり、予熱時間が長くなるものがあります。(特にアルミ・銅鍋は、予熱に15分程度かかるものがあります) ➡CH·IH IHマーク付きの鍋をお勧めします。(P.11) ※油温がずれる場合は◁ ▷で設定温度を調節する。(P.20) ➡いつも同じ鍋を使う場合は、「揚げ物温度調整」で温度の補正ができます。(P.26)

	こんなときは	ここを確かめてください
自動湯沸かし	沸騰してもブザーが鳴らない	●沸騰が3分程度続いてから鳴ることがあります。(P.22)(異常ではありません)
		●鍋底が1mm以上反っていませんか? ●1Lより少ない水を入れていませんか? ●常温の水を使いましたか? 上記の場合、3分以上沸騰が続いてから鳴ります。 ➡加熱を止めたいときは、切/スタートで終了する。
	ブザーが鳴ったのに沸騰していない	●2Lより多い水を入れていませんか? ●鍋底の厚さは、4mm未満ですか? ●途中で鍋を動かしたり、水を継ぎ足したりしませんでしたか? ●ヒーター中央や、鍋底が汚れていませんか? ※沸かし足りないときは加熱で沸騰させる(P.17)
	湯沸かしの時間が長い	●他のヒーターを使っていませんか?(同時使用すると、時間が長くなる場合があります)
ふきこぼれお知らせ	●吹きこぼれているのにすぐに加熱が止まらない ●加熱が止まったときの吹きこぼれ量が多い(少ない)	●鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や吹きこぼれ量は変わります。 ●加熱すると多くの泡が急に発生するものは、大量に吹きこぼれることがあります。(牛乳・豆乳・スープ・お粥・寒天など) ●少しずつ吹きこぼれていませんか? ●やかんの注ぎ口からの飛び散りは、すぐに加熱が止まりません。
	●吹きこぼれても加熱が止まらない ●吹きこぼれていないのに加熱が止まる	●鍋がずれていたり、途中でずらしていませんか? ●鍋底・トッププレートがぬれていませんか? ●「センサー(P.13)」の上に吹きこぼれていないと、検知できません。 ●蒸留水などの極端に純度が高い水を沸かしていませんか? ●鍋の周辺をぬれたふきんでふいたり、金属製のおたま・鍋などや、調味料・液体が入った容器・ビンなどを置いていませんか? ●飛まつ程度でも、吹きこぼれを検知して加熱が途中で止まることがあります。
		●左右IHとも「ふきこぼれお知らせ」が設定されているメニューで調理している場合(加熱と加熱、または加熱と) 片方で吹きこぼれを検知すると、左右IHとも加熱が止まります。
こげつきお知らせ	加熱が止まったときの焦げ付き度合いが多い(少ない)	●鍋の種類・火力・調理メニューなどによって、焦げ付き方は変わります。
	●焦げ付いているのに加熱が止まらない ●焦げ付いていないのに加熱が止まる	●「こげつきお知らせ」を解除していませんか? ●「6」以上の火力では、働きません。 ●煮物・煮込み以外の調理や、ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすもの・パエリアなど少し焦げ付かせるものは、誤検知して加熱が止まることがあります。 ➡お知らせ表示を消して、再加熱する。(P.13,17) ➡「こげつきお知らせ」を働かせたくないときは、機能を解除する。(P.26)

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認を。

レンジフード ＜換気連動システム対応のレンジフードのみ＞

こんなときは	ここを確かめてください
IHクッキングヒーターを使ってもレンジフードが連動しない	●手や頭で信号をさえぎっていませんか? ●送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けていませんか? ●送信部·受信部が油で汚れていませんか? ●レンジフードが連動しない「非連動」に設定していませんか?(P.28)
	ご家庭のレンジフードが ●換気連動システム対応でない場合は、レンジフードが連動しません。 ●換気連動システム対応であっても、信号の種類が異なっている場合は連動しません。

<エコナビ搭載レンジフードのみ>

こんなときは	ここを確かめてください
●煙が出たり焦げくさいのに風量が強くならない ●火力を変更しても風量が変わらない	●風量は、調理状態(メニュー·火力·温度など)に応じて切り換わります。煙の量·においの強さには連動しません。 ●風量は、火力を変更してもすぐに切り換わりません。 ➡強制的に風量を強めたり弱めたいときは、レンジフードで風量を切り換える。
	●レンジフードの「おまかせ自動運転」を解除していると、風量は連動しません。 ➡レンジフードの「エコナビボタン」を押して「おまかせ自動運転」を再設定する。
調理途中で風量が切り換わらなくなった	●レンジフードで強制的に風量を切り換えると、風量は連動しなくなります。 ➡レンジフードの「エコナビボタン」を押して「おまかせ自動運転」を再設定する。
その他の理由でうまく連動しないときは	●レンジフードの操作部を使う。 (レンジフードの取扱説明書へ)

こんな表示が出たら…

●次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。

こんな表示のときは	ここを確かめてください
U04 **フィルター(吸·排気パネル)目詰まり検知**	●吸気口カバー·排気パネルをふさいでいませんか? ●吸気口カバー·排気パネルにほこりがたまっていませんか? ➡お手入れする。(P.31)
U 16 (点灯または点滅) **天面操作部異常検知**	●天面操作部に水や物がついていたり、吹きこぼれていませんか? ➡取り除く。(ヒーターが切れているときは、再度ボタン操作する) ●天面操作ボタンに約3秒以上触れませんでしたか? (タイマーの早送り·3秒以上の長押しが必要な操作を除く)
<V·Mタイプ> U31 **アルミ加熱高温検知**	**アルミ・銅鍋のとき** ●底の直径は15cm以上ですか?　●底に反りや変形がありませんか? ●鍋底に異物や汚れがこびり付いていませんか? ●鍋がヒーターの中央からずれていませんか? (そのまま放置すると、表示が消えて加熱を始めますが、温度が上がると再び表示することがあります)
表示部が点滅する **鍋なし自動OFF** **小物自動OFF**	●鍋は置いていますか?　●使用中に、鍋を外しませんでしたか? ●鍋がヒーターの中央から大きくずれていませんか? ●使えない鍋を使っていませんか?(P.10) ●オールメタルIH以外で、自動メニュー(湯沸かし·炊飯)に使えない鍋を使っていませんか?(P.22,23) ●ナイフ·スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか? (そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)

●次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、左右IHのときは［切/スタート］を、後ろIHヒーターのときは［切/入］を押して、表示を消してください。

こんな表示のときは	ここを確かめてください
U 13 (左IH) U 14 (右IH) U71 (後ろIH) **空焼き自動OFF**	●約15分間空焼きしませんでしたか? ※鍋の種類により、停止までの時間は異なります。 ※火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が動かないことがあります。 ➡鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作をする。
	●誤って［加熱］で油を予熱しませんでしたか?
 トッププレート高温自動OFF	●トッププレートが熱いときに、自動湯沸かしをしませんでしたか?
U32 **不適鍋自動OFF**	●オールメタルIHで、アルミ·銅鍋など、自動湯沸かしに使えない鍋を使っていませんか?(P.22)

こんな表示が出たら…

こんな表示のときは	ここを確かめてください

●次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、左右IHのときは 切/スタート を、グリルのときは 切/入 を押して、表示を消してください。

こんな表示のときは	ここを確かめてください
U33 揚げ物不適鍋自動OFF	●鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、加熱できないものがあります。（S CH-IH）（S IH）マーク付きの鍋をお勧めします）(P.11) ●800ｇを超える量の油を入れていませんか？
U34 揚げ物鍋ずれ自動OFF	●鍋がずれていませんか？ ●800ｇを超える量の油を入れていませんか？ ●予熱表示中に、食材や菜ばしを入れていませんか？ ※対処したあと、再度ボタン操作して予熱しなおすことができます。
U 12 グリル高温自動OFF	●調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていませんか？ ➡❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷排気パネルをぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ※炎が消えるまで扉を開けない
U25 お手入れ異常自動OFF	●グリルに受け皿を入れたままで「お手入れ」機能を使いませんでしたか？ ●グリルの庫内に水がこぼれていませんか？ ➡庫内が冷えてから水をふき取る。

■以上の内容を確かめても直らないときや、「H□□」表示が出たときは・・・

H□□	● 故障です。修理をご依頼ください。 ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容（「H」のあとの2桁の数字）をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

■使い方・お手入れ・修理などは、まず、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

お買い求め先	
電話	（　　）　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」「次の表示が出たら…」(P.34～40)でご確認のあと、直らないときは、電源スイッチとブレーカーを切り、**お買い上げ日**と**下の内容**をご連絡ください。

製品名	IHクッキングヒーター（あいえいち）
品番	
故障の状況	できるだけ具体的に H□□表示が出たときは、その表示内容

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

• 修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

• 補修用性能部品の保有期間 8年
当社は、本製品の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後8年間保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札幌	☎(011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎(0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎(0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎(0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青森	☎(017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎(024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎(048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎(03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山梨	☎(055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高山	☎(0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎(077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎(06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎(087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎(096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天草	☎(0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎(099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大島	☎(0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖縄	☎(098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html

1210

仕様

		KZ-LT75VC KZ-LT75VS	KZ-LT60VS	KZ-LT75MS	KZ-LT60MS	KZ-LT75XS KZ-L75XS	KZ-LT60XS KZ-L60XS
電源		単相200 V(50-60 Hz 共用)					
消費電力		5,800 W／4,800 W(切換式)					
大きさ(約)	幅	749 mm	599 mm	749 mm	599 mm	749 mm	599 mm
	奥行	577 mm					
	高さ	231 mm					
グリル焼き網	大きさ(約)	幅250 mm×奥行310 mm					
	上ヒーターまでの高さ(約)	68 mm					
質量(約)		27.3 kg	26.2 kg	25.8 kg	24.8 kg	24.3 kg	23.3 kg

※待機電力:ゼロ(電源スイッチ「切」の状態)

		KZ-LT75VC KZ-LT75VS	KZ-LT60VS	KZ-LT75MS	KZ-LT60MS	KZ-LT75XS KZ-L75XS	KZ-LT60XS KZ-L60XS
左IHヒーター	最大火力	3,000 W* (アルミ・銅:2,500 W)	3,000 W				
	火力調節(約)	10段階 120 W相当～3,000 W (アルミ・銅:9段階 150 W相当～2,500 W)	10段階 120 W相当～3,000 W				
	焼き物温度調節(約)	5段階　140～230 ℃					
	揚げ物温度調節(約)	7段階　140～200 ℃					
	自動調理	湯沸かし					
	調理タイマー	1分～9時間30分					
右IHヒーター	最大火力	3,000 W* (アルミ・銅:2,500 W)				3,000 W	
	火力調節(約)	10段階 120 W相当～3,000 W (アルミ・銅:9段階 150 W相当～2,500 W)				10段階 120 W相当～3,000 W	
	焼き物温度調節(約)	5段階　140～230 ℃					
	揚げ物温度調節(約)	7段階　140～200 ℃					
	調理タイマー	1分～9時間30分					
後ろIHヒーター	最大火力	1,500 W					
	火力調節(約)	7段階　90 W相当～1,500 W					
	自動調理	炊飯(1～2カップ)					
	調理タイマー	1分～9時間30分					
グリル	最大火力	1,950 W					
	自動調理	魚(生・姿焼き　切身／干物　つけ焼き)・惣菜(とり肉　グラタン　焼きなす)					
	温度調節(約)	8段階　140～280 ℃					
	手動火力調節(約)	3段階　900 W相当～1,600 W相当					
	調理タイマー	1分～30分					

*左右IHヒーターの最大火力(鉄・ホーロー鍋を使った場合)

■複数のIHやグリルを同時に使うとき、総消費電力を超えないようにするため、次のようにIHヒーターの火力を制限します。

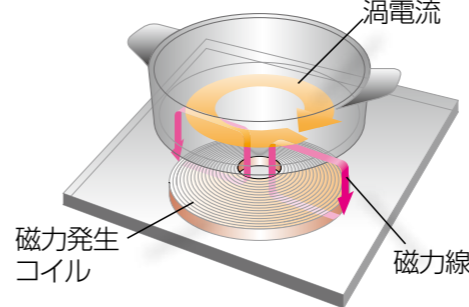
●火力表示はそのままで、火力を弱くする　●自動的に火力を1～数段階下げる
●火力が上げられない　●ボタンを押してもスタートできない

(総消費電力を4800Wに設定しているとき)
●揚げ物・焼き物・湯沸かし・炊飯・予熱おまかせメニューは、すべてのIHとグリルを同時に使えない

➡高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。

■本製品はご使用環境などに合わせて消費電力を切り換えられます。
出荷時は5,800Wに設定されています。
●必ず契約容量ブレーカー(契約容量ブレーカーがない場合は、主幹ブレーカー)をご確認いただき、総電気容量が60A未満の場合は消費電力を4,800Wに切り換えることをお勧めします。
※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。

■IH加熱(電磁誘導加熱)は、鍋自体を発熱させて加熱します。

(イメージ図)

磁力発生コイルに電気が流れ、磁力線が発生
▼
鍋を通るときに渦電流が発生
▼
電流が鍋の電気抵抗で熱に変わり、鍋が発熱